

### Wizytówka naukowa kandydata na promotora

<b>Dominika Średnicka-Tober, dr hab.</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Magister inżynier, data uzyskania tytułu: 30.09.2006, kierunek: ochrona środowiska, Międzywydziałowe Studium Ochrony Środowiska, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</li> <li>• Magister inżynier, data uzyskania tytułu: 30.09.2007, kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</li> <li>• Doktor nauk rolniczych, data uzyskania stopnia: 21.11.2012, dyscyplina: technologia żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</li> <li>• Doktor habilitowany nauk rolniczych, data uzyskania stopnia: 25.09.2019, dyscyplina: technologia żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</li> </ul>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Średnicka-Tober D, Baranski M, Seal CJ, et al. Higher PUFA and n-3 PUFA, conjugated linoleic acid, alpha-tocopherol and iron, but lower iodine and selenium concentrations in organic milk: a systematic literature review and meta- and redundancy analyses. <i>Br J Nutr.</i> 2016; 115(6):1043-1060.</li> <li>2. Średnicka-Tober D, Baranski M, Seal C, et al. Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis. <i>Br J Nutr.</i> 2016; 115(6):994-1011.</li> <li>3. Średnicka-Tober D, Ponder A, Hallmann E, et al. The profile and content of polyphenols and carotenoids in local and commercial sweet cherry fruits (<i>Prunus avium</i> L.) and their antioxidant activity in vitro. <i>Antioxidants.</i> 2019; 8(11).</li> <li>4. Kazimierczak R, Średnicka-Tober D, Hallmann E, et al. The impact of organic vs. conventional agricultural practices on selected quality features of eight potato cultivars. <i>Agronomy.</i> 2019; 9(799):1-15.</li> <li>5. Hallmann E, Marszałek K, Lipowski J, et al. Polyphenols and carotenoids in pickled bell pepper from organic and conventional production. <i>Food Chem.</i> 2019; 278:254-260.</li> <li>6. Briz T, von Fragstein und Niemsdorff P, Radicetti E, et al. Knowledge and skills attractive for the employers of the organic sector: A survey across Europe. <i>Renew Agric Food Syst.</i> 2019: 1-10.</li> <li>7. Średnicka-Tober D, Barański M, Kazimierczak R, et al. Selected antioxidants in organic vs. conventionally grown apple fruits. <i>Appl Sci.</i> 2020; 10(9).</li> <li>8. Vaitkevičienė N, Kulaitienė J, Jarienė E, et al. Characterization of bioactive compounds in colored potato (<i>Solanum Tuberosum</i> L.) cultivars grown with conventional, organic, and biodynamic methods. <i>Sustainability.</i> 2020; 12(7).</li> <li>9. Radfar R, Hosseini H, Farhodi M, et al. Optimization of antibacterial and mechanical properties of an active LDPE/starch/nanoclay nanocomposite film incorporated with date palm seed extract using D-optimal mixture design approach. <i>Int J Biol Macromol.</i> 2020; 158:790-799.</li> <li>10. Kopczyńska K, Kazimierczak R, Średnicka-Tober D, et al. The profile of selected antioxidants in two courgette varieties from organic and conventional production. <i>Antioxidants.</i> 2020; 9(5).</li> </ol>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Promotor pomocniczy w rozprawie doktorskiej pt. „Wpływ systemu produkcji na walory jakościowe owoców cukinii”, termin otwarcia przewodu doktorskiego: 27.02.2019, Jednostka: Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie.

<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koordynator międzynarodowego projektu badawczego: Promoting human health and well-being by maintaining matrix related organic food qualities from field to fork, 1.03.2019-28.02.2021, organizacja przyznająca fundusze: Ekhangastiftelsen.</li> <li>2. Koordynator międzynarodowego projektu naukowo-edukacyjnego: Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching (TEFSI), 1.09.2018-31.08.2020, organizacja przyznająca fundusze: Komisja Europejska, za pośrednictwem Narodowej Agencji Erasmus+.</li> <li>3. Koordynator zadania (WP) w międzynarodowym projekcie badawczym: Effect of Farming Systems on the Accumulation of Biologically Active and Anticancer Compounds of Potato Tubers with Coloured Flesh, 1.02.2018-31.01.2020, organizacja przyznająca fundusze: Ekhangastiftelsen.</li> <li>4. Koordynator WP w międzynarodowym projekcie badawczym: Research into nutritive value and anticancer properties of blueberry and raspberry fruit from biodynamic, organic and conventional production, 1.04.2016-31.09.2018, organizacja przyznająca fundusze: Ekhangastiftelsen.</li> <li>5. Główny wykonawca w projekcie badawczym: Collection and Meta-Analysis of Data on Composition of Organic and Conventional Foods, 2.2010-8.2014, organizacja przyznająca fundusze: Sheepdrove Charitable Trust (Foundation number 328369, UK),</li> <li>6. Wykonawca w międzynarodowym projekcie badawczym: Improving nutrient efficiency in major European food, feed and biofuel crops to reduce the negative environmental impact of crop production (NUE-Crops), 2009-2014, organizacja przyznająca fundusze: Komisja Europejska, program: FP7.</li> </ol>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Identyfikacja i analiza szans oraz barier dla zwiększenia udziału żywności ekologicznej (a) w rynku żywności w Warszawie, (b) w rynku gastronomicznym w Warszawie, (c) w diecie mieszkańców Warszawy, w kontekście zrównoważenia systemu żywnościowego i zapewnienia korzystnego stanu zdrowia populacji. Praca będzie także obejmowała systematyczny przegląd piśmiennictwa wraz z meta-analizą nt. wybranych aspektów jakości i bezpieczeństwa żywności ekologicznej oraz jej wpływu na zdrowie.</p>
<p>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta</p>	<p>Wykształcenie w zakresie technologii żywności i żywienia, dietetyki, biologii lub kierunków pokrewnych, zainteresowanie pracą naukową, umiejętność pracy zarówno samodzielnej, jak i w zespole, podstawowa znajomość zasad/metod statystycznej analizy danych naukowych, dokładność / precyzyjność, zdolność analitycznego myślenia, duże zaangażowanie w powierzone zadania, bardzo dobra znajomość języka angielskiego umożliwiającą swobodne korzystanie z anglojęzycznej literatury naukowej.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail, Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka dominika_srednicka_tober@sggw.edu.pl 22 59 37 035; 698 116 011</p>